

hDa es ein absolutes Highlight Rezept aus dem letzten Jahr war!!! Andrielly's Spinat und Lauch Muffin

Zutaten -ca. 9 Muffins

- 50g Spinat
- 40 g klein geschnittenen Lauch und ein Stück Lauch
- 250g Weizenmehl
- 150ml Milch
- 2 Eier
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 TL Backhefe
- Muskatnuss
- 9 Stück Silikonformen für Muffins
- Frischkäse

Zubereitung – 60 Minuten –

Backofen auf 180 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

Spinat und Lauch gründlich waschen. Das Stück Lauch in 9 dünne Scheiben schneiden.

Die Butter für 30 Sekunden in die Mikrowelle stellen damit sie schmilzt.

Butter mit Milch, Eiern, Salz, Zucker und einer Prise Muskatnuss mit dem Pürierstab gut durchmischen.

Den Grundteig in zwei Portionen aufteilen.

In einen Teil den Spinat zugeben und mit dem Pürierstab vermischen (bis der Spinat gleichmäßig eingearbeitet ist), dann die Hälfte vom Mehl und zum Schluss 1 TL Hefe dazugeben.

Das Gleiche wird mit dem zweiten Teil gemacht allerdings mit den 40g Lauch.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen und jeweils einen Ring Lauch als Deko obendrauf legen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen bzw. bis er leicht gebräunt ist.

Am besten mit Butter oder einem Frischkäse servieren.

Anstatt den Teig im Ofen zu backen könnt ihr ihn auch in einem Topf mit Sonnenblumenöl als Bällchen frittieren. Einfach ins heiße Öl geben bis sie goldbraun sind! (ca. 5 Minuten)